Serie III, Vol. VI. Udine, lunedì 5 marzo 1883. Num. 10.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

SOMMARIO: Commissione ordinatrice del Concorso agrario regionale in Udine: Manifesto. — L'agricoltura all'Esposizione provinciale in Udine del 1883. — Riassunto di conferenze agrarie tenute in Fagagna. — Sete. — Rassegna campestre. — Notizie sui mercati. — Note agrarie ed economiche. — Prezzi dei cereali ed altri generi di consumo. — Stagionatura delle sete. — Notizie di Borsa. — Osservazioni meteorologiche.

COMMISSIONE ORDINATRICE
DEL CONCORSO AGRARIO REGIONALE IN UDINE
Manifesto.

Il disastro dell' inondazione, che nel p. p. settembre colpì in tanta parte la regione veneta, indusse la Commissione ordinatrice del Concorso a proporre al r. Governo il rinvio del Concorso agrario, già indetto per l' agosto 1883, all'agosto 1886, essendosi prima in questo senso manifestati e i Comitati e le Deputazioni delle provincie ammesse al Concorso.

Sua Ecc. il Ministro d' agricoltura, industria e commercio, con foglio 20 febbraio, aderiva alla proroga dimandata, augurando che le aspettazioni del Governo sieno nel nuovo Concorso pienamente soddisfatte.

La Commissione ordinatrice, nel portare a conoscenza del pubblico la ministeriale decisione, fa a tutti caldo appello perchè vogliano utilizzare la proroga concessa in apparecchiarsi a figurare con onore alla festa dell' agricoltura dell'anno 1886.

Il programma viene inviato a tutti coloro che ne fanno ricerca.

Udine, 26 febbraio 1883.

Il Presidente, MANTICA

L'AGRICOLTURA
ALL'ESPOSIZIONE PROVINCIALE IN UDINE NELL'ANNO 1883

Come abbiamo detto nel precedente numero, il Comitato esecutivo per l' Esposizione provinciale delle industrie e delle arti in Udine nel 1883, ha deliberato, vista la proroga del Concorso regionale agrario, di comprendere nella detta Esposizione anche i prodotti delle industrie agrarie.

Crediamo pertanto utile il riportare l'elenco sommario degli oggetti attinenti alle industrie agrarie che possono figurare all'Esposizione del prossimo agosto:

GRUPPO I.
Industrie estrattive.

Nella Classe 1.ª — Concimi artificiali.
Nella Classe 2.ª — Minerali — acque minerali.

GRUPPO II.
Industrie meccaniche e costruttive.

Nella Classe 5.ª — Modelli e disegni di abitazioni coloniche, stalle, latterie, granai, tinaie, cantine, bachiere, concimaie, ecc.

Tipi di costruzioni e progetti relativi alle irrigazioni.

GRUPPO XI.
Macchine e strumenti relativi all' agricoltura ed industrie affini.

Classe 33.ª — *Lavorazione del suolo.*

Aratri, erpici, seminatrici, ecc. — Strumenti ed attrezzi per la fognatura, irrigazione e concimazione. — Vanghe, zappe, ecc.

Classe 34.ª — *Raccolta, utilizzazione e conservazione dei prodotti.*

Trebbiatrici, trinciapaglia, trinciaforaggi, sgranatoi, pulitori da grano, ecc. — Stigliatrici, strettoi da fieno, ecc. — Falci da grano e da fieno. — Rastrelli, tridenti, ecc. — Strumenti da innesto e da potatura.

Vasi vinari. — Torchi da uva e da olio. — attrezzi da imbottigliare e spillare il vino. — attrezzi per travasare i liquidi.

Machine e strumenti pel caseificio, pella bachicoltura, apicoltura, trattura della seta, ecc.

Gruppi di attrezzi e macchine che servono ad un proprietario per ricavare il massimo prodotto dal genere di coltura adottato nella sua azienda.

GRUPPO XII.
Prodotti agrari.

Classe 35.ª — *Sete gregge e prodotti dell'apicoltura.*

Classe 35.ª — *Vini ed aceto* (indicandone l'approssimativa produzione commerciabile).

Classe 37.ª — *Caseificio.*

Burro fresco e cotto, formaggio di vacca, pecora, capra. — Materie coagulanti.

Classe 38.ª *Semi e foraggi.*

Semi di cereali, oleiferi, di piante tessili ecc. Legumi — Foraggi, tuberi e radici carnose ecc. (Limitandosi alle varietà che costituissero un prodotto nuovo o derivassero da un metodo di coltura pochissimo conosciuto nella nostra provincia).

Classe 39.ª *Frutta.*

Frutta in genere (fresche o secche), funghi, agrumi, ortaggi, uve primaticcie da tavola ecc. (limitandosi anche in questa classe a quelle varietà che costituissero una novità per la nostra provincia, od ottenute con metodi raccomandabili agli agricoltori, per l'esito che se ne può ottenere).

Classe 40.ª — *Monografie.*

Monografie intorno a determinate colture, particolarmente per i prati irrigui, la viticoltura, frutticoltura, bachicoltura, orticoltura, ecc.

Delle avvertenze premesse a questo elenco e diramate assieme ad esso dal Comitato esecutivo, riproduciamo le tre seguenti:

Nello invio delle domande d'ammessione degli oggetti, specie per quelli attinenti alle industrie agrarie, fa duopo aggiungere tutti quegli schiarimenti che sono indispensabili a renderli pregievoli e meritevoli di considerazione, vuoi da parte del Comitato che da parte del Giurì.

I prodotti deteriorabili, come ortaggi, frutta, ecc., verranno esposti dal 24 al 27 agosto, e perciò avanti il mezzogiorno del 23 dovranno essere ricapitati, franchi di porto, a cura degli espositori, nei locali dell'Esposizione. Saranno poi nel giorno 28 e successivi fino al 30 agosto ritirati dagli stessi espositori, o dai loro rappresentanti; in caso contrario il Comitato ne farà la vendita a qualunque prezzo, per conto dell'espositore.

Le monografie, di cui alla classe 40ª, devono essere state per la prima volta stampate negli anni 1882 e 1883; possono però essere anche manoscritte.

RIASSUNTO DI CONFERENZE AGRARIE

TENUTE IN FAGAGNA

Conferenza XIV. — (Domenica 25 febbraio 1883).

Se voglio che queste mie conferenze assumano un carattere di opportunità, devo ora intrattenervi sopra alcuni argomenti che si riferiscono alla coltivazione del granoturco.

All'epoca nella quale ci troviamo, la preparazione del terreno ove si intende seminare il granoturco, dovrebbe già essere compiuta. Questa pianta ama terreno soffice per poterlo attraversare facilmente colle sue numerose e lunghe radici e cercarvi l'abbondante nutrimento di cui abbisogna. Eppoi una delle più frequenti e temibili disgrazie che incolgono questa coltivazione è la siccità, ed uno degli effetti dei lavori profondi ed eseguiti prima del freddo invernale, è anche quello di conservare più a lungo la terra fresca, e, per conseguenza, di renderla meno sensibile alla mancanza di acqua. “Un buon lavoro del terreno vale per una pioggia„ diceva un celebre agronomo, e voi tutti sapete che questo è vero.

Ben inteso che anche i lavori pel granoturco vanno eseguiti con quelle precauzioni che vi ho indicate come norme generali per tutti i profondi movimenti del suolo: ve ne ho parlato nella seconda conferenza, ed ora è inutile che vi ripeta cose che già conoscete.

Certuni credono che una buona aratura prima dell'inverno, il granoturco non la richieda se non quando esso deve succedere in un campo dove prima era stata erba medica, o trifoglio, o qualche altro prato artificiale. Sicuramente in tal caso c'è maggior bisogno di arare prima del freddo; tuttavia anche quando lo spazio non ha una cotica erbosa da sovesciare, la lavorazione generale della terra riesce utilissima.

Bisogna pensare che tutti i lavori e tutte le altre cure che si prodigano al granoturco, non li usufruisce unicamente esso solo; ma, essendo questa pianta la prima di un ciclo di colture, vengono poi le altre che la seguono a godere di tutte quelle buone condizioni che essa vi ha lasciate. Sapete che da noi dopo il granoturco, viene il frumento, e dopo questo un foraggio. Ebbene, il frumento ed il foraggio, risentiranno in parte gli effetti dei residui di fertilità lasciati dal granoturco. Insomma, questa merita maggior attenzione delle altre colture, le quali costituiscono la nostra rotazione agraria, anche perchè ha lo scopo di preparare buoni elementi di riuscita a quelle che la seguiranno.

Da noi un buon lavoro del terreno che lo prepari al granoturco, lo si eseguisce di raro, perchè si crede che sia un grave discapito il muovere totalmente la terra,

il cambiare il suo ordinario assetto, per ridurla poi di nuovo in piccole ajuole (colmiere). Sicuro che dopo il totale movimento, il terreno, coi nostri metodi di semina, conviene disporlo ancora in colmiere prima di gettare il seme. E questo richiede maggior lavoro e tempo. Ma siamo sempre lì: bisogna calcolare se c'è convenienza a far questo nuovo lavoro; cioè vedere se puossi trarne un prodotto superiore alla spesa che richiede; se no, si tralascia. E siccome col lavoro che vi indico, non solo si mette in condizione migliore la terra perchè possa cedere i suoi materiali, e le radici vi si possano estendere con maggior facilità, ma ancora si rende la pianta meno soggetta al secco, credo proprio che nessuno dovrebbe mai seminare granoturco senza arare tutto il terreno possibilmente prima dell'inverno, o più per tempo che gli è possibile a primavera.

Un espediente che potrebbe contribuire ad accelerare queste operazioni sarebbe quello di lasciare i campi come sono anteriormente disposti in *colmiere*, ma passare con un aratro senza orecchi sul fondo dei solchi, onde smuoverli ad una certa profondità, senza rivoltare la terra. Così al momento della semina i grani vanno a cadere su terra soffice, e vi possono meglio distendere le loro radici. Certo che in questo modo il terreno riesce meno perfettamente lavorato, ma si opera con maggior prestezza e si può arare anche poco tempo prima della semina; mentre il lavoro totale eseguito tardi, specialmente se profondo, non porterebbe buon effetto. Io vi consiglio a lavorare profondamente ed *in pieno* quei campi che potete arare prima o durante l'inverno; a primavera quelli che non arrivaste a lavorare, li rompete sul fondo dei solchi.

Per quest'ultimo lavoro occorrerebbero buoni aratri sottosuoli, da noi ancora poco diffusi. Ad ogni modo anche gli ordinari *zappini* servono, se non a fare un lavoro perfetto, a smuovere discretamente nel sito ove i semi devono mettere le loro prime radici.

In Friuli, ove per vero dire il granoturco lo si coltiva meglio di tutte le altre piante, tuttavia si tralasciano queste precauzioni che potrebbero maggiormente assicurarne la buona riuscita ed elevarne il prodotto.

Anche per il granoturco importa moltissimo la scelta della varietà. Anzi per questo cereale si può dire che la scelta giudiziosa della varietà è di una importanza molto superiore di quello che sia per gli altri. Non solo abbiamo granoturchi precoci, medî e tardivi; non solo ne abbiamo di bianchi, di gialli, di rossi; ma ogni varietà è grandemente instabile, e da un anno all'altro cambia di caratteri con un'estrema facilità. Questo dipende dal fatto che i fiori maschi del granoturco (pennacchi) ed i fiori femmine (capelli) si trovano separati sulla pianta, per cui il polline (polvere che cade dai pennacchi) di una varietà, potrebbe esser trasportato dal vento a fecondare altre varietà diverse, seminate in altri campi vicini, od anche distanti.

E come risultato di questa grande facilità ad ibridarsi, si ha che non basta scegliersi una volta tanto una buona varietà; ma per conservarla bisogna ogni anno rifare la scelta, scartando le spighe ed i grani i quali non mantennero i caratteri che noi cerchiamo.

Quali sono i caratteri che maggiormente interessano pel seme di granoturco? Alcuni stimano la qualità, altri la quantità, ed in certi casi ha ragione uno, in certi casi l'altro. Per me vi dico sinceramente non penserei mai a produrre la roba migliore, bensì quella che mi fa guadagnare di più, senza però ingannare mai il prossimo, e vendendo sempre le cose per quello che sono. In fatto di granoturco, il migliore, si sa bene da tutti, sarebbe il pignoletto: dà farina giallissima e pregiata; ma rende poco in misura, e quella lira di più che ci pagano per ogni ettolitro, la dobbiamo rimettere per la scarsezza del raccolto.

Anche pel colore non tutti sono d'accordo, ed in via generale sarebbe preferibile la varietà gialla, la quale è più pagata e forse più igienica. Fra le varietà bianche ne abbiamo di quelle assai tardive, ma ve ne sono anche di quelle che maturano ad un'epoca non molto differente dalle giallone nostrane. E bisogna ancora considerare, che alcune varietà bianche sono, più delle gialle, resistenti al secco. Questa è già una qualità importantissima, poichè una maggiore o minore deficienza di pioggia, la si ha, si può dire, ogni anno. Per questo, quantunque

io non abbia alcuna simpatia pei granoturchi bianchi, debbo, per esser giusto e veritiero, consigliarveli dove è probabile qualche mancanza di pioggia e dove il gusto non abborre la polenta scolorata.

Una varietà bianca che io qui non seminerei mai, è quella a *dente di cavallo*, che è la più scadente fra tutte le varietà di granoturco e che non matura bene se non in annate eccezionalmente calde. Questo granoturco è ottimo per foraggio, perchè cresce alto e con rapidità; ma per la produzione del grano desidera una temperatura troppo elevata, la quale da noi non si verifica che assai di raro.

In generale si dà il fatto che i granoturchi precoci sono anche i meno produttivi, ma sono quelli che soffrono meno per l'umidità persistente che ci incoglie così spesso in fine di autunno. Io granoturchi precocissimi non ne seminerei mai che quando vi fossi costretto dalle colture precedenti, ma un granoturco che anticipasse di qualche settimana la maturanza sarebbe un ideale desideratissimo. Abbiamo da parecchi anni autunni umidissimi e siamo costretti a delle operazioni dispendiose per conservare almeno parzialmente quel poco di granoturco che la terra ci dona. Certo sono preferibili perciò quelle varietà che, oltre il largo prodotto, ci danno ancora una antecipazione sulla raccolta.

E riassumendo in poche parole il mio concetto, riguardo alla scelta della varietà, dirò che non sono da preferirsi le varietà molto abbondanti ma tardive, nè quelle precoci ma di scarso prodotto: meglio è tenersi a varietà intermedie perchè queste vanno soggette ad un minor numero di disgrazie. Quanto al colore, è da prescegliere quello che non dispiace al commercio locale, e da noi sovente il bianco, non solo è bene accetto dai compratori, ma si mostra più resistente all'asciutto.

Scelta la varietà, bisogna pensare a scegliere i semi più consigliabili per averne buon raccolto. Quasi tutti i contadini hanno cura di scegliere le spighe più belle e complete ed a colore più uniforme. E questa è già una buona pratica. Ma per meglio assicurarsi del portamento della pianta che ha prodotto una spiga, sarebbe molto opportuno fare la scelta di quelle che si destinano alla semina ancora sul campo. Prima della raccolta generale si dovrebbero raccogliere le spighe che si presentano di aspetto migliore e che sono portate non molto distanti da terra sui gambi. In generale le piante che portano il frutto poco distante da terra, antecipano la maturanza. Eppoi i granoturchi che fruttificano in alto, sono più soggetti al danno dei venti, i quali scuotono con maggior violenza quanto più il peso della pianta è grande e distante dal terreno.

Una simile raccolta antecipata pel seme va eseguita con una certa abbondanza, poichè prima di scartocciarle non si può giudicare della perfezione delle spighe, e per conseguenza una nuova scelta va fatta dopo. Ma intanto si è certi che quel granoturco è, non solo di una data varietà, ma che di questa è il più precoce e quello che porta i suoi frutti nel punto meno danneggiabile dalle correnti d'aria.

Nè basta tutto ciò per avere il seme di granoturco più adatto a darci una abbondante raccolta. Non so se abbiate mai osservato come fra i vari grani che costituiscono una spiga ve ne sono di piccoli, e mal conformati, verso la punta; alla base i grani sono irregolari, più leggeri e più abbondanti di crusca; e i migliori sono quelli che occupano la porzione intermedia nelle spighe. Io mi sono preso la curiosità di esperimentare quale differenza di prodotto si ottiene seminando separatamente i grani della base, della metà e della cima. Seminai in terreno ugualmente concimato e lavorato, perchè l'esito non avesse a dipendere che dal seme. E per la stessa ragione tutte le cure di coltivazione furono, non solo identiche, ma eseguite lo stesso giorno per ognuna delle tre specie di semi. Ho ripetuto questa esperienza per tre anni di seguito onde meglio assicurarmi che i suoi risultati non erano casuali. Riferendomi ad ettaro (eguale a circa tre campi friulani) ecco che cosa ho ottenuto:

Porzione di spiga di dove erano stati tolti i semi	Prodotto per ettaro in ettolitri
Grani di base	28.35
„ metà	37.20
„ punta	30.78

Sicchè hanno dato miglior esito i grani della metà; e quelli che riuscirono meno produttivi furono i basali.

E non solo questo; ma il grano ottenuto

dai semi intermedi pesava di più che non quello avuto dagli altri. In numeri rotondi eccovi il peso di ogni ettolitro a seconda della sua provenienza:

Un ettolitro prodotto da grani di base pesava chilogr. 72.

Un ettolitro prodotto da grani di metà pesava chilogr. 74.

Un ettolitro prodotto da grani di cima pesava chilogr. 72.5.

Come vedete, si ottiene maggior quantità e miglior qualità dai grani intermedi. Quello che mi parve strano, e che io stesso non mi sarei aspettato, è che rendono di più i semi di punta che quelli della base. Questo è importante a sapersi, giacchè molti contadini scartano nella semina i semi più piccoli dell'estremità, ma conservano quelli più bassi.

Se si seminassero alla rinfusa i grani tolti da una spiga, come fanno quasi tutti, è ragionevole supporre che si avrebbe un prodotto intermedio fra i tre che vi ho sopra accennato: cioè, nel caso della esperienza sopracitata, avrei avuto circa 32 ettolitri, mentre seminando i soli grani di mezzo ne ottenni 37.

Ogni tre campi avere una differenza di 5 ettolitri nel prodotto dipendente solo dalla selezione del seme, vedete bene che merita l'incomodo di farla. Una famiglia che coltivi anche solo sei campi, pel semplice fatto di questa scelta, potrebbe avere tanto aumento di prodotto da alimentare due individui di più.

Pel granoturco adunque cominciate a scegliere le spighe prima della raccolta, e delle migliori fra queste tenete per semente i soli grani che occupano il loro terzo intermedio. Sono cose facilissime ed ognuno potrebbe eseguirle quando fosse persuaso della loro grande utilità.

F. VIGLIETTO

SETE

Nell'ultima quindicina gli affari non variarono punto, mantenendosi discretamente attivi, con prezzi più che mai contrastati e sempre tendenti alla debolezza, se anche non si manifestò un ulteriore ribasso. Questo andamento stentato non accenna punto a voler cambiare, nè sapremmo escogitare un qualche motivo per sperare su qualche miglioramento, eccettuate le evenienze del prossimo raccolto. La fabbrica lavora regolarmente, ma impiega sempre molti surrogati a detrazione della seta. I depositi, tanto in seta come in galetta, non sono abbondanti, chè anzi alcuni articoli cominciano a scarseggiare; ma la marcata tendenza a liquidare le vecchie operazioni disgraziate si oppone ad ogni tentativo di miglioramento, quantunque i corsi sieno tanto bassi che per produrre sete alla parità converrebbe pagare la galetta del nuovo raccolto poco oltre le tre lire.

Le transazioni nella quindicina decorsa furono limitate sulla nostra piazza piuttosto per mancanza di roba in vendita che per incontri, essendosi collocati facilmente alcuni lotti di gregge, sia pronti che a consegna, in roba verde a lire 53, e gialla da 54 a 55 per sete di merito a vapore. Le robe correnti sono quasi intieramente esaurite. Anche in galette ebbero luogo discrete transazioni a prezzi che non lasciano verun margine al filandiere. Lo stock in galetta si riduce a poche migliaia di chilogrammi in tutta la provincia.

Calma ne' cascami tutti, con prezzi deboli.

Udine, 5 marzo 1883. C. KECHLER

RASSEGNA CAMPESTRE

Ad onta delle perturbazioni atmosferiche annunciateci dal «New-Yorck-Herald» e delle saltellanti predizioni del signor Mathieu de la Drôme, il tempo continua sereno presso di noi. Solamente, il ventoso marzo incominciò nel secondo giorno a farci sentire il soffio violento dell'incomoda bora, che, dopo una breve sosta di questa mattina, è tornata a farci visita oggi dopo il mezzogiorno, e continua anche a notte avanzata a spazzare la campagna. È dunque sospesa la legatura delle viti, le quali essendo state martellate dalla grandine agli ultimi di maggio, e qua e là una o due volte anche dopo, possono pretendere, a favore dei loro tralci, al motto: *Frangar, non flectar*. Bisogna dunque, pei tralci delle viti, aspettare lo scirocco per piegarli alle varie foggie in cui si usa tirarli accomodandoci il secondo verbo anzichè il primo.

Abbiamo frattanto da poter continuare i lavori di terra, nei quali il più pigro lavoratore è obbligato a menare le braccia per scacciare il freddo.

Sappiamo tutti, ed abbiamo ripetutamente detto, che la terra, leggiera o tenace che sia, si feconda col dissodamento; ed abbiamo detto pure che ogni agricoltore può e deve supplire alla generale scarsezza di letame ed alla mancanza più generale ancora di danaro per acquistare concimi artificiali, col radunar terra ed ogni sorte di materie da rigetto, che la maggior parte dei contadini non cura, per far terricciati, coi quali colmare i solchi dei campi per la semina del granoturco, che è il cereale che di concimazioni non ne ha mai troppe.

Dopo ciò non è cosa meno imporatnte la scelta della semente. Noi ne abbiamo di parecchie qualità del giallo comune, abbiamo il gialloncino bastardo, e superiore a tutti il pigno-

letto. Infine abbiamo il granoturco bianco, primaticcio e cinquantino.

I nostri terreni magri, ma calidi, della zona media della provincia, ed in particolare i nostri della Stradalta, generalmente poco profondi e a sottosuolo di ghiaja, hanno il vantaggio sopra i terreni pedemontani e della parte bassa, di maturare il granoturco dieci o dodici giorni prima di quelli, e di produrlo saporito e di maggior peso. Per spiegarmi meglio dirò, che col granoturco della Stradalta si fa la stessa polenta degli altri granoturchi con meno farina, perchè questa assorbe più acqua. Posso anche assicurare i pellagrologi che col nostro granoturco ben conservato, e per poco che i contadini accompagnino la polenta con qualche salsiccia, colle frittate, (non *soufflées* alla francese), ma con delle buone lardelle o in fine col nostro gustoso e saporito formaggio di pecora, posso assicurarli, diceva, che il terribile morbo se ne starebbe lontano.

Quanto alle salsiccie e alle lardelle, i majali grassi sono tanti quest'anno ed a così buon mercato che gli allevatori stentano a venderli, e sarebbe desiderabile che i molti poveri tra essi non avessero proprio bisogno col ricavato di provvedere a tanti altri bisogni, e fossero obbligati a macellarli in casa.

Per riguardo alla frittata, bisognerebbe che non ci fossero pei villaggi tanti incettatori di uova, e non ci fosse bisogno delle tante casse nuove che se ne riempiono giornalmente sul ponte di Poscolle per spedirle.... chi sa dove.

È, in terzo luogo, un grande sussidio pei campagnuoli poveri l'allevamento d'un pajo di pecore. Hanno la lana per vestirsi, due, tre ed anche quattro agnelli da vendere (con quattro pecore io ebbi l'anno scorso sette agnelli, poichè tre di esse gemellarono); e inoltre per i tre primi mesi della primavera mezzo chilogrammo e forse più di formaggio al giorno, oltre al siero colla ricotta. Non è questo un tesoro per la povera gente?

Peccato che le pecore sono molte nei nostri villaggi perchè vogliono tutti tenerne, anche chi non ha una zolla di terreno di suo od in affitto, e l'abuso del vago pascolo è enorme e dannosissimo alla campagna. Converrebbe che i Comuni provvedessero, meglio che con un draconiano regolamento di polizia rurale, a trovar modo di non privare i braccianti nullatenenti del grande benefizio che reca loro l'allevamento di due pecore, combinato col minor danno possibile dell'agricoltura! Cosa a dir vero non tanto facile, se non vi concorresse maggior moralità nei proletari rurali, corrivi come sono a danneggiare i campi col vago pascolo non solo, ma anche col furto delle erbe e di ogni altro prodotto.

***

Si ha un bel dire che quando chi scrive ha un argomento tra mani, deve continuare ed esaurire quello prima di passare ad un altro; ma quando p. e. vi accade di metter giù un' idea che in qualche modo si collega coll'argomento stesso, come si fa a non seguirla? Così mi è successo questa sera quando dovea dir qualche cosa sulla scelta, più opportuna e più adattata ai propri terreni, della semente del granoturco; sbrisciato sulla pellagra, sono andato dall'alimentazione della gente povera al vago pascolo delle pecore ed ai furti campestri.

Eppure, prima di tornare alle sementi, mi occorre proprio di fare un'altra piccola digressione.

Il trifoglio incarnato, ottima pastura pegli animali domestici, la segala, la trabacchia (segala, veccia, cicerchia) e il ravizzone, sono piante che si seminano tra le due sarchiature del cinquantino, e non domandano nè apposito lavoro, nè concimazione.

Si raccoglie per pastura verde il trifoglio incarnato, e, se si rinuncia alla raccolta dei grani, anche la trabacchia, e si è in tempo di seminarvi dietro il granoturco primaticcio (*promiedi*); vengono poscia il ravizzone e la segala (siale di bâr), in seguito ai quali si ha un cinquantino precoce abbastanza per sperare, secondo l'andamento della stagione, ed averlo certo se si può disporre dell'irrigazione.

Abbiamo dunque il granoturco primaticcio da seminarsi nei campi vuoti, e poi abbiamo altre quattro semine da fare dietro i quattro prodotti sopraindicati, con che si vanno a dividere in varie epoche, se anche vicine, i lavori che richiede la pianta principale, e si ha il vantaggio anche di dividere il concime, adoperando anche l'ultimo prodotto.

Pei felici agricoltori che producono granoturco da vendere oltre il consumo della famiglia, è consigliabile di seminare il pignoletto o il gialloncino, che ottengono sulla piazza sempre un maggior prezzo, ed è ricercato anche se appena raccolto ed asciugato un poco. Per l'uso proprio, si hanno in ogni paese buone qualità di sementi gialle e bianche ed è facile il cambio di quelle qualità che si vedono ben riuscite in terreni analoghi ai propri.

Bertiolo, 4 marzo 1883. A. Della Savia.

NOTIZIE SUI MERCATI

Municipio di Udine. — **Grani.** Martedì, mercato scarsissimo di generi. Il granoturco continuò ad essere attivamente ricercato, per cui quel poco che copriva la piazza venne tutto smaltito a prezzi che andarono dalle lire 11 alle 12.50 per ettolitro.

Giovedì, s'ebbe in quantità poco più di martedì. Prontissimi affari in granoturco ceduto però a prezzi sostenuti, cioè dalle lire 11.50 alle 12.50.

Sabbato, il mercato s'aprì e si chiuse

quasi coi medesimi caratteri degli altri due, con affari definiti pel granoturco dalle lire 11 alle 12.75.

Poco più di 6 ettolitri di *frumento* nella settimana, ed in *segala* martedì un solo sacco di circa un ettolitro; sabbato uno di ettolitri 3.50.

Ad eccezione del granoturco, in cui la speculazione continua le sue provviste, negli altri generi queste si limitano in oggi ai soli bisogni locali.

I contratti si fecero ai seguenti prezzi:

Frumento: 16, 16.50, 17.

Granoturco: lire 11, 11.25, 11.40, 11.50, 11.70, 11.75, 12, 12.20, 12.25, 12.30, 12.50, 12.75.

Castagne: lire 9, 10, 11, 13, 14.

Fagiuoli di pianura: l. 18, 19, 20, 20.50.

Foraggi e **combustibili.** Mercato fiacco in tutti i generi. Di *fieno* non se ne vide che dell'alta, e, stante la necessità delle provviste, ascese mediamente di lire 0.92 al quintale.

Semi pratensi per ogni chilogrammo:

Trifoglio: l. 1.10, 1.15, 1.20, 1.30, 1.35.

Erba Spagna: lire 0.85, 1, 1.10, 1.20.

Altissima: lire 0.55, 0.60, 0.65, 0.70.

Righetta: lire 0.80, 0.85.

Carne di manzo I[a] qualità: primo taglio al Cg. lire 1.60, 1.50; secondo taglio 1.30, 1.20; alla macelleria sociale lire 1.60; — II[a] qualità: primo taglio 1.40, secondo 1.30, terzo 1.20.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Lustrazioni territoriali. — In questo anno si devono riprendere le Lustrazioni territoriali, che per questa Provincia saranno limitate ai Comuni dei tre distretti di Tolmezzo, Ampezzo e Moggio.

Le operazioni dovranno comprendere, tanto pei terreni, quanto pei fabbricati, tutti i cambiamenti avvenuti dopo l'ultima Lustrazione territoriale eseguita nell'anno 1869-70.

In tale incontro verranno pure rilevati i terreni perenti o ridotti ad assoluta sterilità in causa delle inondazioni avvenute nell'autunno 1882, ed a questa operazione sarà data la precedenza a quella della Lustrazione dei tre suddetti distretti.

Le denuncie delle variazioni devono esser fatte entro il 31 marzo corrente, o all'agente delle imposte o all'ufficio municipale ove sono situati i beni.

∞

Un interesse dell'agricoltura. — L'Ispettorato scolastico di Monza ha presa l'iniziativa per la fondazione di *Leghe per la protezione degli animali utili e per la distruzione dei nocivi.* L'istituzione di queste Leghe è raccomandata ai maestri elementari, i quali, valendosi del loro ascendente sui fanciulli, potrebbero più facilmente rendere utili le Leghe stesse, ponendo a profitto e dirigendo a scopo vantaggioso la vivacità dei ragazzi nella ricerca e distruzione degli insetti. L'idea è buona, e noi alla nostra volta la raccomandiamo anche ai maestri rurali della nostra provincia, sperando che i sindaci, nell'interesse dell'agricoltura, vorranno pure dal canto loro favorirla.

∞

Nuovo Istituto agrario. — Il prof. Angelo Vegni, ha lasciato la maggior parte della sua sostanza per la fondazione d'un Istituto agrario (scuola pratica d'agricoltura) da fondarsi nella sua tenuta delle Capuzzine, situata nei Comuni di Montepulciano e Cortona. Scopo del testatore è che in questo Istituto, di primo ordine, all'incremento della scienza vada unita la beneficenza, mediante l'istruzione gratuita e semigratuita nelle discipline agrarie a giovani miserabili o poveri, appartenenti alle Provincie toscane. Va dunque sempre più crescendo il numero di quelle istituzioni che giustamente furono dette le *opere pie della civiltà.*

∞

Concorso. — È aperto il concorso a dodici posti di aiuto-direttore ed insegnante di scienze fisiche e naturali nelle scuole pratiche di agricoltura, coll'assegno annuo di lire 2000 e coll'alloggio (senza mobili e per la sola persona dell'aiuto-direttore insegnante).

Le nomine saranno fatte a seconda dei bisogni e dopochè i concorrenti vincitori dei posti avranno compiuto lodevolmente, per un tempo da determinarsi caso per caso, un esperimento presso una scuola pratica di agricoltura coll'assegno mensile di lire 100.

Il concorso è per esami; si terrà conto anche dei titoli.

Gli esami si daranno in Roma, nel Ministero di agricoltura, industria e commercio, ed incominceranno alle ore 9 antimeridiane del 27 marzo corr. Saranno scritti ed orali e comprenderanno pure la prova di una lezione pubblica.

Le materie di esame sono:

a) La fisica, la storia naturale e la chimica applicata all'agricoltura, secondo i programmi in vigore per i rispettivi insegnamenti negli Istituti tecnici;

b) Notizie generali di pedagogia e di didattica.

Le domande di ammissione al concorso (in carta bollata da lire 1.20) dovranno pervenire al Ministero d'agricoltura, industria e com-

mercio (Direzione dell'agricoltura) non più tardi del 20 marzo corr.

∞

A scuola in Italia. — In breve dal Messico verranno in Italia quattro giovani mandati dal Governo a frequentare le nostre scuole di agricoltura, per studiare specialmente le coltivazioni dei gelsi, degli agrumi, della vite, e i sistemi di irrigazione. Due andranno nelle scuole di Lombardia, uno in Sicilia, uno in Toscana. I nostri Istituti agricoli possono sentirsene lusingati.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 26 febbraio al 3 marzo 1883.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	17.—	16 —	—.—
Granoturco	»	12.75	11.—	—.—
Segala	»	12.50	12.40	—.—
Avena	»	6.78	6.68	—.61
Sorgorosso	»	—.—	—.—	—.—
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	21.66	19.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli di pianura	»	20.50	18.—	—.—
» alpigiani	»	—.—	—.—	—.—
Lupini	»	7.50	4.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	43.41	38.64	2.16
» 2ª »	»	31.84	27.84	2.16
Vino di Provincia	»	48.—	30.—	7.50
» di altre provenienze	»	40.—	18.—	7.50
Acquavite	»	75.—	70.—	12.—
Aceto	»	34.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	137.80	122.80	7.20
» » 2ª »	»	97.80	87.80	7.20
Olio minerale o petrolio	»	58.23	53.23	6.77
Crusca	per quint.	13.60	12.60	—.40
Castagne	»	14.—	9.—	—.—
Fieno dell' Alta 1ª qualità	»	7.50	6.20	—.70
» » 2ª »	»	6.30	5.—	—.70
» della Bassa 1ª »	»	—.—	—.—	—.70
» » 2ª »	»	—.—	—.—	—.70
Paglia da lettiera	»	4.10	—.—	—.30
» da foraggio	»	—.—	—.—	—.30
Legna da fuoco forte (tagliate	»	2.29	2.04	—.26
Legna da fuoco forte (in stanga	»	2.14	1 89	—.26
Carbone forte	»	7.30	6.—	—.60
Coke	»	6.—	4.99	—.—
Carne di bue a peso vivo	»	64.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	57.—	—.—	—.—
Carne di vitello a peso vivo	p. quint.	—.—	—.—	—.—
» di porco »	»	102.—	96.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di dietro	»	1.50	1.40	—.10
» di manzo	»	1.48	—.88	—.12
» di vacca	»	1.30	—.90	—.10
» di pecora	»	1.16	—.96	—.04
» di montone	»	—.91	—.—	—.04
» di castrato	»	1.37	—.97	—.03
» di porco fresca	»	1.45	1.20	—.15
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.80	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	1.90	1.70	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.17	1.92	—.08
Lardo salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.68	—.58	—.02
» » 2ª »	»	—.48	—.44	—.02
» di granoturco	»	—.23	—.19	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.46	—.44	—.02
» 2ª »	»	—.38	—.36	—.02
» misto	»	—.28	—.26	—.—
Paste 1ª »	»	—.70	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
Pomi di terra	»	—.14	—.12	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.71	—.—	—.04
» steariche	»	2.10	2.—	—.10
Lino cremonese fino	»	3.50	3.20	—.—
» bresciano	»	3.30	3.—	—.—
Canape pettinato	»	1.90	1.78	—.—
Stoppa	»	1.—	—.65	—.—
Uova	a dozz.	—.84	—.—	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	1.90	—.—

(*Vedi pagina* 78)

STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Nella settimana dal 26 febbraio al 3 marzo 1883: Greggie, colli n. 13, chilogr. 1250; Trame, colli n. 3, chilogr. 195.

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Febbraio	26	88.90	89.—	20.11	20.13	211.50	212.—
»	27	88 90	89.—	20.11	20.13	211.50	212.—
»	28	89.10	89.75	20.11	20.13	211.50	212.—
Marzo	1	89.40	89.60	20.09	20.11	211.25	212.50
»	2	89.50	89.70	20.08	20.11	211.—	211.50
»	3	89.50	89.70	20.08	20.10	211 —	211.50

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Febbraio	26	87.75	—.—	9.51 1/2	—.—	119.70	—.—
»	27	87.75	—.—	9.51 1/2	—.—	119.70	—.—
»	28	88.—	—.—	9.51	—.—	119.80	—.—
Marzo	1	88.50	—.—	9.50 1/2	—.—	119.75	—.—
»	2	88 25	—.—	9.50 1/2	—.—	119.80	—.—
»	3	88.75	—.—	9.50	—.—	119.85	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Febbr.	25	19	761.6	5.5	10.5	5.3	11.3	6.60	4.3	-1.2	4.86	5.45	5.82	70	58	86	S	34	—	—	M	M	S
»	26	20	757.7	6.0	12.3	7.6	14.0	7.62	2.9	-0.8	5.73	6.12	5.56	82	57	71	S 16 E	74	—	—	S	S	M
»	27	21	761.2	5.9	8.9	5.9	10.5	6.55	3.9	0.1	4.45	4.84	5.17	64	57	74	S 69 W	36	—	—	C	C	M
»	28	22	754.4	4.7	10.1	6.1	11.0	6.25	3.2	-0.5	5.16	5.19	5.46	79	56	77	S 39 W	29	—	—	M	S	S
Marzo	1	23	751.5	5.1	12.3	6.4	13.5	6.57	1.3	-1.6	5.18	5.03	5.85	78	47	81	E	29	—	—	S	M	S
»	2	UQ	756.5	7.9	8.3	3.8	10.0	5.78	1.4	-2.6	1.24	0.72	0.19	15	9	6	N 56 E	168	—	—	S	M	S
»	3	25	761.6	3.3	7.7	3.9	8.4	4.55	2.6	-3.5	1.76	0.88	1.78	30	11	29	N 61 E	195	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.